1000 1200 2000 2200

GUÍA DEL PROPIETARIO DE LA BARBACOA DE GAS PROPANO LICUADO

Ensamblaje - Pg. 4

Gracias por su compra de una barbacoa Weber.® Ahora tómese unos minutos y protéjala registrando su producto en línea en www.weber.com.®

⚠ PELIGRO

Si huele a gas:

1) **Cierre el suministro de gas al artefacto.**
2) **Apague todas las flamas cerrando la valvula general de paso.**
3) **Abra la tapa.**
4) **Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.**

Una fuga de gas puede provocar un incendio o explosión que puede resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o daños a la propiedad.

⚠ PELIGRO

1) **Nunca permita que este artefacto funcione desatendido.**
2) **No utilice el asador a menos de 5 pies (1.5 m) de distancia de materiales inflamables. Entre los materiales inflamables se encuentran terrazas, balcones de madera o madera tratada, patios o porches.**
3) **Nunca ponga a funcionar este artefacto a menos de 25 pies (7.5 m) de cualquier líquido inflamable.**
4) **Si llegase a presentarse un incendio, aléjese del artefacto e inmediatamente llame al cuerpo de bomberos. No intente de extinguir un fuego de aceite o grasa con agua.**

El no acatar estas instrucciones podría resultar en un fuego o explosión, que podrían causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA: Antes de poner a funcionar la asador, siga cuidadosamente todos los procedimientos en este manual para verificar que no existan fugas. Haga esto aun y cuando la asador haya sido ensamblada por el distribuidor.

⚠ ADVERTENCIA: No encienda este artefacto sin primero leer las secciones de ENCENDIDO DEL QUEMADOR de este manual.

ESTE ARTEFACTO A GAS ESTÁ DISEÑADO PARA USARSE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE.

Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el ensamble correcto y seguro de este artefacto.

Lea y acate todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar el artefacto.

CERTIFIED ® MEMBER NPGA National PROPANE GAS Association DESIGN CERTIFIED ®

57503

ESNA - SPANISH

ADVERTENCIAS

⚠ PELIGRO

El hacer caso omiso de los avisos de PELIGROS, ADVERTENCIAS y PRECAUCIONES contenidos en esta Guía del Propietario podría resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o en un fuego o explosión que causase daños materiales.

ADVERTENCIAS:

- ⚠ **Guarde esta Guía del Propietario para futuras consultas.**
- ⚠ **Al utilizar este aparato, acate todos las advertencias y siga las instrucciones.**
- ⚠ **El ensamblaje incorrecto de la barbacoa puede ser peligroso. Siga cuidadosamente las instrucciones de ensamblaje.**
- ⚠ **No use esta barbacoa a menos que todas sus partes estén instaladas en su debido lugar. La barbacoa debe ensamblarse correctamente de acuerdo a las instrucciones de ensamblaje.**
- ⚠ **La barbacoa de gas Weber® nunca deberá ser usada por niños. Partes accesibles de la barbacoa podrían estar muy calientes. Mientras se esté usando, mantenga a niños pequeños y mascotas alejados de la barbacoa.**
- ⚠ **Esta barbacoa de gas Weber® no es apta para uso comercial.**
- ⚠ **Esta barbacoa de gas Weber® no está diseñada para usarse ni jamás deberá usarse como un calentador.**
- ⚠ **Tenga cuidado al usar la barbacoa de gas Weber®. Estará caliente mientras se cocina en ella o se limpia, y nunca deberá dejarse desatendida ni moverse mientras esté funcionando.**
- ⚠ **No use carbón o piedra pómez en la barbacoa de gas Weber®.**
- ⚠ **Mientras enciende la barbacoa o cocina, nunca se incline sobre la barbacoa abierta.**
- ⚠ **Nunca coloque las manos o los dedos sobre el borde delantero de la caja de cocción cuando la barbacoa esté caliente o la tapa esté abierta.**
- ⚠ **No trate de desconectar el regulador de gas o ninguna conexión de gas mientras la barbacoa esté funcionando.**
- ⚠ **Mientras opere la barbacoa, utilice guantes resistentes al calor.**
- ⚠ **Utilice el regulador de presión que viene suministrado con la barbacoa de gas Weber®.**
- ⚠ **Si llegase a apagarse el quemador, cierre la válvula de gas. Abra la tapa y espere cinco minutos antes de tratar de volver a encender la barbacoa, siguiendo las instrucciones de encendido.**
- ⚠ **No utilice la barbacoa Weber® Q® dentro de ningún vehículo como tampoco en la zona de almacenaje o de carga de los vehículos, incluyendo autos, camiones, camionetas, mini-vans, vehículos utilitarios deportivos (SUV) o vehículos recreativos.**
- ⚠ **Nunca coloque el asador sobre una superficie de vidrio o combustible ya que pueden conducir el calor por las patas de los asadores portátiles.**
- ⚠ **No incorpore este modelo de barbacoa como parte integral o deslizante de una construcción. El ignorar esta ADVERTENCIA podría ocasionar un fuego o una explosión que podría causar daños materiales y lesiones corporales graves o la muerte.**
- ⚠ **No almacene un cilindro de propano licuado desconectado o de repuesto debajo o cerca de esta barbacoa.**
- ⚠ **Tras haber estado guardada o sin uso por algún tiempo, antes de usar la barbacoa de gas Weber® verifique que no existan fugas de gas o obstrucciones en el quemador. Consulte las instrucciones en esta Guía del Propietario para los procedimientos correctos.**
- ⚠ **No opere la barbacoa de gas Weber® si hay presente una fuga de gas.**
- ⚠ **No utilice una llama abierta para comprobar la existencia de fugas de gas.**
- ⚠ **No ponga una funda de barbacoa o cualquier cosa inflamable sobre la barbacoa mientras la misma esté en funcionamiento o caliente.**
- ⚠ **El propano licuado no es gas natural. El uso de gas natural en una unidad de propano licuado o viceversa, propano licuado en una de gas natural, es peligroso y anulará la garantía.**
- ⚠ **Mantenga cualquier cordón eléctrico y a la manguera de suministro de gas alejados de toda superficie caliente.**
- ⚠ **Al limpiar la válvula o el quemador, no ensanche el orificio de la válvula o las aberturas del quemador.**
- ⚠ **La barbacoa de gas Weber® deberá limpiarse a fondo con regularidad.**
- ⚠ **Si usted ve, huele o escucha el silbido de un escape de gas del cilindro de propano líquido:**
  1. **Apártese del cilindro de propano líquido.**
  2. **No intente corregir el problema usted mismo.**
  3. **Llame al cuerpo de bomberos local.**
- ⚠ **Si la grasa llegase a prenderse, apague el quemador y mantenga la tapa cerrada hasta que se haya apagado el fuego.**
- ⚠ **El uso de alcohol, medicamentos recetados, medicamentos sin receta o drogas ilegales puede afectar la capacidad del consumidor para armar, mover, almacenar o utilizar el aparato de manera correcta y segura.**

ADVERTENCIAS ADICIONALES PARA EL ESTADO DE CALIFORNIA:

- ⚠ **Los subproductos de la combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que son conocidas por el Estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.**
- ⚠ **Advertencia respecto a la Propuesta 65: El manipular el material de latón en este producto lo expone al plomo, una sustancia química conocida por el estado de California como causante de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. (Lávese las manos después de manipular este producto.)**

GARANTÍA

Gracias por su compra del producto WEBER®. Weber-Stephen Products LLC (“Weber”) se enorgullece de entregar un producto seguro, durable y confiable.

Esta es la Garantía Limitada Weber proporcionada sin costo adicional. Contiene la información que tendrá que tener para que su producto WEBER® se repare en el raro caso de un falla o defecto.

RESPONSABILIDADES DE WEBER

Weber proporciona al comprador original del producto WEBER® (o en caso de una situación de regalo o promocional, la persona para la cual se compró como regalo o promoción), que el producto WEBER® está libre de defectos en materiales y mano de obra por el/los periodo(s) de tiempo especificados a continuación cuando se arma y opera de acuerdo con Guía del Usuario acompañante. (Nota: Si pierde o extravía su Guía del Usuario WEBER®, puede obtener un remplazo en línea en www.weber.com). Bajo uso y mantenimiento normal en viviendas o departamentos familiares, Weber está de acuerdo en reparar o remplazar las partes defectuosas dentro de los periodos de tiempo correspondientes, las limitaciones y exclusiones a continuación. ESTA GARANTÍA LIMITADA SE APLICA SOLO AL COMPRADOR ORIGINAL Y NO ES TRANSFERIBLE A DUEÑOS POSTERIORES, CON EXCEPCIÓN DEL CASO DE REGALOS Y ARTÍCULOS PROMOCIONALES COMO SE INDICÓ ARRIBA.

RESPONSABILIDADES DEL DUEÑO

Para asegurar una cobertura de garantía sin problemas, es importante que registre su producto WEBER® en línea en www.weber.com o a través del Servicio al Cliente de Weber llamando al 1-800-446-1071. Conserve también por favor su recibo o factura de compra original. Al registrar su producto WEBER® confirma su cobertura de garantía y proporciona un enlace directo entre usted y Weber en caso de que necesitamos contactarlo.

El dueño debe tomar cuidado razonable del producto WEBER® y seguir todas las instrucciones de montaje, instrucciones de uso y mantenimiento preventivo como se describe en la Guía del Usuario acompañante. Si usted vive en un área costera o tiene su producto ubicado cerca de una piscina, el mantenimiento incluye el lavado y enjuagado regular de las superficies exteriores como se describe en la Guía del Usuario acompañante. Si usted cree que tiene una pieza que está cubierta por esta Garantía Limitada, contacte por favor al Servicio al Cliente de Weber llamando al 1-800-446-1071 o support@weberstephen.com. Después de una investigación, Weber reparará o remplazará (a su propia opción) una pieza defectuosa cubierta por esta Garantía Limitada. En el caso en que no sea posible una reparación o mantenimiento, Weber puede escoger (a su propia opción) remplazar el asador en cuestión con un nuevo asador de igual o mayor valor. Weber puede pedirle que regrese las piezas para su inspección, los cobros por envío deben ser prepagados.

Esta GARANTÍA LIMITADA no cubre daños, deterioro, descoloración y/u oxidación ocasionada por:

- Abuso, falta de uso, alteración, modificación, mal uso, vandalismo, negligencia, montaje o instalación inadecuada y no realizar el mantenimiento normal y de rutina;
- Insectos (como arañas) y roedores (como ardillas), incluyendo más no limitándose a daña a los tubos del quemador y/o las mangueras de gas;
- Exposición a fuentes de aire con alta concentración de sal o cloro como piscinas y jacuzzies/spas;
- Condiciones ambientales severas como granizo, huracanes, terremotos, tsunamis u oleaje, tonados o fuertes tormentas.

El uso y/o instalación de piezas en su producto WEBER® que no son piezas genuinas Weber anularé esta Garantía Limitada, y cualquier otro daño que resulte de los mismos no está cubierto bajo esta Garantía Limitada. Cualquier conversión de un asador de gas no autorizada por Weber y realizada por un técnico de servicio autorizado Weber anulará esta Garantía Limitada.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC
Customer Service Center
90 West Hillcrest Boulevard, Suite 308
Schaumburg, IL 60195
EE.UU.

Para compras hechas en México:
WEBER-STEPHEN PRODUCTS S.A. de C.V.
Marcella No. 338,
Colonia Americana
Guadalajara, Jalisco
44160 México,
C.P. México

Para partes de repuesto llame a:
(52) (33) 3615-0736

PERIODOS DE GARANTÍA DE PRODUCTO

Caja para cocinar:	5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras (2 años para la pintura excluyendo el deterioro o descoloración)
Conjunto de la tapa:	5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras (2 años para la pintura excluyendo el deterioro o descoloración)
Tubos del quemador de acero inoxidable:	5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras
Rejillas para cocinar de hierro vaciado con esmalte de porcelana:	5 años, sin que atraviese el óxido/quemaduras
Componentes plásticos:	5 años, excluyendo el deterioro o descoloración
Todas las partes restantes:	2 años

DESCARGOS DE RESPONSABILIDADES

WEBER NO HACE GARANTÍAS IMPLÍCITAS INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR, CON EXCEPCIÓN DE LO QUE SE INDICA EXPRESAMENTE EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. NINGUNA GARANTÍA SE DEBERÁ APLICAR DESPUÉS DE LOS PERIODOS DE TIEMPO CORRESPONDIENTES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. NINGUNA OTRA GARANTÍA OFRECIDA POR CUALQUIER PERSONA O ENTIDAD, INCLUYENDO UN DISTRIBUIDOR O MINORISTA CON RESPECTO A CUALQUIER PRODUCTO (COMO “GARANTÍAS PROLONGADAS”), DEBERÁN VINCULAR A WEBER. EL REMEDIO EXCLUSIVO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O REMPLAZO DE LA PIEZA O PRODUCTO. LAS CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA LIMITADA OFRECEN EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DERIVADO DE LA VENTA DE LOS PRODUCTOS CUBIERTOS EN EL PRESENTE. WEBER NO SERÁ RESPONSABLE POR CUALQUIER PÉRDIDA O DAÑO ESPECIAL, INDIRECTO, INCIDENTAL O CONSECUENCIAL. ALGUNAS JURISDICCIONES NO PERMITE LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES, O LIMITACIONES SOBRE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, ASÍ QUE PUEDE QUE LAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES ANTERIORES NO SE APLIQUEN A USTED.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA LA RECUPERACIÓN DE CUALQUIER TIPO DEBERÁ SER MAYOR QUE LA CANTIDAD DEL PRECIO DE COMPRA DE PRODUCTO WEBER VENDIDO.

USTED ASUME EL RIESGO Y RESPONSABILIDAD POR PERDIDA, DAÑO O LESIÓN A USTED Y A SU PROPIEDAD Y/O A OTROS Y SUS PROPIEDADES QUE SE DERIVEN DEL MAL USO O ABUSO DEL PRODUCTO O DEBIDO A LA FALTA DE SEGUIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES PROPORCIONADAS POR WEBER EN LA GUIA DEL USUARIO ACOMPAÑANTE.

ESTA GARANTÍA LIMITADA LE OFRECE DERECHOS ESPECÍFICOS Y USTED PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN EN DIFERENTES JURISDICCIONES.

LAS PIEZAS Y ACCESORIOS REMPLAZADOS BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ESTÁN GARANTIZADOS SOLAMENTE POR EL TIEMPO RESTANTE DEL/DE LOS PERIODO(S) ORIGINAL(ES) DE GARANTÍA.

ESTA GARANTÍA LIMITADA SE APLICA AL USO EN HOGARES O DEPARTAMENTOS FAMILIARES PRIVADOS Y NO SE APLICA CUANDO LOS ASADORES DE GAS WEBER SE USAN EN AMBIENTES COMERCIALES, COMUNITARIOS O DE UNIDADES MÚLTIPLES COMO RESTAURANTES, HOTELES, CENTROS TURÍSTICOS O PROPIEDADES DE RENTA.

WEBER PUEDE DE VEZ EN CUANDO CAMBIAR EL DISEÑO DE SUS PRODUCTOS. NADA INCLUIDO EN ESTA GARANTÍA LIMITADA DEBERÁ INTERPRETARSE COMO UNA OBLIGACIÓN DE WEBER DE INCORPORAR DICHOS CAMBIOS DE DISEÑO EN LOS PRODUCTOS FABRICADOS ANTERIORMENTE, NI TAMPOCO DICHOS CAMBIOS DEBERÁN INTERPRETARSE COMO UNA ADMISIÓN DE QUE LOS DISEÑOS PREVIOS ESTABAN DEFECTUOSOS.

Las barbacoas que se ilustran en este Manual del Propietario pueden variar ligeramente con respecto al modelo comprado.

ÍNDICE

LISTA DE PARTES 4

ENSAMBLAJE 5

WEBER® Q® 1000 DIAGRAMA DE DESPIECE . . 6

WEBER® Q® 1200 DIAGRAMA DE DESPIECE . . 7

WEBER® Q® 2000 DIAGRAMA DE DESPIECE . . 8

WEBER® Q® 2200 DIAGRAMA DE DESPIECE . . 9

ADVERTENCIAS 24

GARANTÍA 25

ÍNDICE 25

INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DE LAS CONEXIONES DE GAS PROPANO Y GAS 26

¿QUÉ ES EL GAS PROPANO LICUADO? 26
CONSEJOS PARA LA MANIPULACIÓN SEGURA DE LOS CILINDROS DE PROPANO LICUADO 26
ALMACENAJE Y/O FALTA DE USO 26
CÓDIGOS DE INSTALACIÓN DE LOS EE.UU. 26
CÓDIGOS DE INSTALACIÓN CANADIENSES. 26
CONEXIONES DEL REGULADOR 26
COMBUSTIBLE PARA LA BARBACOA 26
INSTALACIÓN DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO 26
DESMONTAJE DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO 26

PREPARACIÓN PARA USAR LA BARBACOA . . 27

¿QUÉ ES UNA PRUEBA DE DETECCIÓN DE FUGAS? 27
PRUEBAS DE DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS 27

CHEQUEOS DE SEGURIDAD ANTES DE USAR LA BARBACOA. 28

LA SEGURIDAD PRIMERO 28
PLATO RECOLECTOR DESMONTABLE Y BANDEJA DE GOTEO DESECHABLE 28

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA ASAR A LA PARRILLA 29

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES 29
PRECALENTAMIENTO 29
COCCIÓN CUBIERTA. 29
SISTEMA DE CAPTACIÓN DE GRASA 29

ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR. 30

MÉTODOS DE ENCENDIDO DEL QUEMADOR 30
ENCENDIDO DEL QUEMADOR. 30
PARA APAGAR EL QUEMADOR 30
ENCENDIDO DEL QUEMADOR – ENCENDIDO CON UN CERILLO 31
PARA APAGAR EL QUEMADOR 31

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS 32

MANTENIMIENTO ANUAL 33

CÓMO MANTENER LA BARBACOA WEBER® EN EXCELENTES CONDICIONES. 33
PATRÓN DE QUEMADO DE LOS QUEMADORES 33
MALLA(S) WEBER® CONTRA ARAÑAS/INSECTOS 33
ORIFICIOS DE LOS TUBOS QUEMADORES 33
LIMPIEZA O REEMPLAZO DE LOS TUBOS DE LOS QUEMADORES 34

MANTENIMIENTO DE RUTINA 35

HERMOSA—POR DENTRO Y POR FUERA 35
LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA BARBACOA. 35
LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA 35
OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO 36
MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE BOTÓN DE ENCENDIDO (Q® 1000 & Q® 2000). 36
MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO (Q® 1200 & Q® 2200) 36

INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DE LAS CONEXIONES DE GAS PROPANO Y GAS

¿QUÉ ES EL GAS PROPANO LICUADO?

El gas propano licuado, también denominado LP, gas LP, gas licuado de petróleo, o, simplemente, propano o butano, es el producto inflamable derivado del petróleo utilizado como combustible para la barbacoa. Es un gas a temperaturas y presiones moderadas cuando no está contenido. Pero a una presión moderada dentro de un recipiente, tal como un cilindro, el propano es un líquido. Al liberarse la presión del cilindro, el líquido se evapora fácilmente y se convierte en gas propano.

- El gas propano tiene un olor similar al gas natural. Usted deberá estar al tanto de este olor.
- El propano es más pesado que el aire. El gas propano proveniente de una fuga puede acumularse en áreas bajas y resistir su dispersión.

⚠ PELIGRO

NUNCA almacene un cilindro de gas propano licuado de repuesto debajo o cerca de los aparatos de gas Weber®. El no acatar esta advertencia al pie de la letra pudiera resultar en un fuego letal o causar lesiones serias.

CONSEJOS PARA LA MANIPULACIÓN SEGURA DE LOS CILINDROS DE PROPANO LICUADO

Hay varias pautas y factores de seguridad que usted necesita tener en cuenta al utilizar gas propano licuado. Siga cuidadosamente estas instrucciones antes de usar la barbacoa de gas Weber®.

- No utilice un cilindro de propano licuado dañado, abollado u oxidado.
- Trate los cilindros de propano licuado "vacios" con el mismo cuidado que cuando manipularía uno lleno. Incluso cuando un cilindro de propano licuado está vacío de líquido, todavía puede haber presión del gas dentro del cilindro.
- Los cilindros de propano licuado no deben dejarse caer o manipularse de manera brusca.
- Nunca guarde o transporte el cilindro de propano licuado donde las temperaturas puedan alcanzar 125°F (51.7°C) (el cilindro estará demasiado caliente para sostenerlo con la mano). Por ejemplo: no deje un cilindro de propano licuado dentro de un auto en un día caluroso.
- Los cilindros de propano licuado debe mantenerse fuera del alcance de los niños.

ALMACENAJE Y/O FALTA DE USO

Para las barbacoas que hayan estado almacenadas o hayan estado sin utilizarse durante un tiempo, es importante seguir estas pautas:

- Desconecte el cilindro si: 1) está vacío; 2) la barbacoa se va a almacenar en un garaje u otra área cerrada; 3) la barbacoa está siendo transportada.
- Coloque la tapa antipolvo a la salida de la válvula del cilindro cuando este no se encuentre en uso.
- No almacene un cilindro de propano licuado desconectado en una edificación, garaje o cualquier otra área cerrada.
- Antes de usarla, se deberá verificar que la barbacoa de gas Weber® no tenga fugas de gas ni obstrucciones en el tubo del quemador. (Consulte "REVISIONES PARA DETECTAR FUGAS DE GAS" y "MANTENIMIENTO ANUAL.")
- Asegúrese de que las áreas debajo de la caja de cocción y del plato recolector desmontable no tenga desechos que pudieran obstruir el flujo de aire de combustión o de ventilación.
- También deberá revisarse que la malla contra arañas e insectos no esté obstruida. (Consulte la sección de "MANTENIMIENTO ANUAL.")

CÓDIGOS DE INSTALACIÓN DE LOS EE.UU.

La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con la última edición del Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/ NFPA 54.

CÓDIGOS DE INSTALACIÓN CANADIENSES

Esta instrucciones, aunque de manera general son aceptables, no necesariamente cumplen con los códigos de instalación canadienses, en particular en lo que respecta a tuberías bajo y sobre tierra. En Canadá la instalación de este artefacto debe cumplir con los códigos locales y/o la última edición de la Norma CAN/ CSA-B149.2 ("Código de Manipulación y Almacenaje de Propano").

NOTA: Su proveedor de venta al por menor puede ayudarle a ubicar el cilindro de reemplazo que necesita para su barbacoa.

CONEXIONES DEL REGULADOR

La barbacoa de gas Weber® está equipada con un regulador de presión, que es un dispositivo para controlar y mantener uniforme la presión del gas al este salir del cilindro de propano licuado. Cada regulador de presión Weber® está diseñado para extraer vapor.

- Debe utilizarse el regulador de presión suministrado con la barbacoa de gas Weber®. Este regulador está ajustado para una presión de 11 pulgadas de columna de agua.

COMBUSTIBLE PARA LA BARBACOA

Antes de usar la barbacoa por primera vez, necesitará comprar un cilindro de gas propano licuado. Puede optar por comprar un cilindro de gas propano licuado de repuesto para que no se quede sin combustible en medio de la preparación de una comida.

INSTALACIÓN DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

Use cilindros de propano licuado desechables con una capacidad de 14.1 onzas o de 16.4 onzas equipados con una conexión CGA #600.

⚠ PRECAUCIÓN: Use solamente cilindros que estén marcados con las siglas "Propane fuel" (combustible propano).

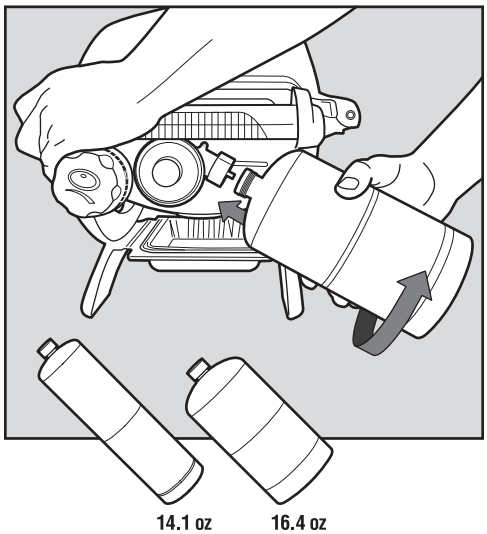
A) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté apagada presionándola y girándola en sentido de las agujas del reloj hasta la posición (○) apagada.
B) Mientras sostiene con una mano el asa de portar más cercana al cilindro de propano, empuje el cilindro de propano dentro del regulador y gírelo en dirección de las agujas del reloj hasta quedar apretado **(1)**.

⚠ ADVERTENCIA: No use una llave para apretar la conexión. Si usa una llave, podría dañar el acoplamiento del regulador y causar una fuga.

DESMONTAJE DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO

Cuando se requiera reemplazar el cilindro de gas propano, siga estas instrucciones para sacarlo.

A) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté apagada presionándola y girándola en sentido de las agujas del reloj hasta la posición (○) apagada.
B) Mientras sostiene con una mano el asa de portar más cercana al cilindro de propano, desenrosque el cilindro de propano del regulador.



¿QUÉ ES UNA PRUEBA DE DETECCIÓN DE FUGAS?

El sistema de combustible de la barbacoa cuenta con conexiones y accesorios. Una prueba de detección de fugas es una manera confiable de asegurarse de que no se esté escapando gas de alguna de las conexiones o accesorios.

Aunque todas las conexiones realizadas en fábrica han sido revisadas a fondo para detectar fugas de gas, es importante realizar una prueba de detección de fugas antes de utilizar la barbacoa por primera vez, así como cada vez que conecte o desconecte una conexión y cada vez que realice el mantenimiento de rutina.

⚠ PELIGRO

No utilice una llama abierta para comprobar si existen fugas de gas. Asegúrese de que no haya chispas o llamas abiertas en el área mientras comprueba si existen fugas. Chispas o llamas causarán un fuego o explosión, las cuales pueden causar graves lesiones corporales o la muerte y daños materiales.

- **⚠ ADVERTENCIA: Las conexiones de gas de la barbacoa de gas han sido probadas en la fábrica. Le recomendamos inspeccione todas las conexiones de gas antes de operar la barbacoa de gas.**
- **⚠ ADVERTENCIA: Lleve a cabo estos chequeos de fugas incluso si la barbacoa ha sido ensamblada por el distribuidor o en la tienda.**
- **⚠ ADVERTENCIA: Cada vez que conecte o desconecte una conexión de gas, deberá verificar que no haya fugas de gas.**

NOTA: Todas las conexiones hechas en la fábrica han sido revisadas a fondo para detectar fugas de gas y el quemador ha sido probado con la llama encendida. Como medida de seguridad, sin embargo, antes de utilizar el barbacoa de gas Weber® usted debe comprobar todas las conexiones para asegurarse que no tengan fugas. Durante el manejo y transporte puede haberse aflojado o dañado alguna conexión de gas.

PRUEBAS DE DETECCIÓN DE FUGAS DE GAS

Usted necesitará: Una botella de spray o una brocha o un trapo y una solución de agua y jabón. (Puede preparar su propia solución de jabón y agua mezclando 20% de jabón líquido con 80% de agua; o, puede comprar una solución de detección de fugas en la sección de plomería de cualquier ferretería.)

A) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté apagada presionándola y girándola en sentido de las agujas del reloj hasta la posición (○) apagada.

⚠ ADVERTENCIA: No encienda el quemador mientras esté verificando la existencia de fugas.

B) Para comprobar si hay fugas, moje las conexiones con la solución de jabón y agua, utilizando una botella de spray, una brocha o un trapo. Si se forman burbujas, o si una burbuja crece, es que hay una fuga. Aplique la solución de jabón y agua a las siguientes conexiones:

a) Conexión del regulador al cilindro **(1)**.

⚠ ADVERTENCIA: Si hay una fuga en la conexión (1), retire el cilindro de propano. NO OPERE LA BARBACOA. Instale un cilindro de propano diferente y vuelva a verificar que no haya fugas usando una solución de agua y jabón. Si una fuga persiste aún después de volver a instalar un cilindro de propano diferente, retire el cilindro de propano. NO OPERE LA BARBACOA. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.

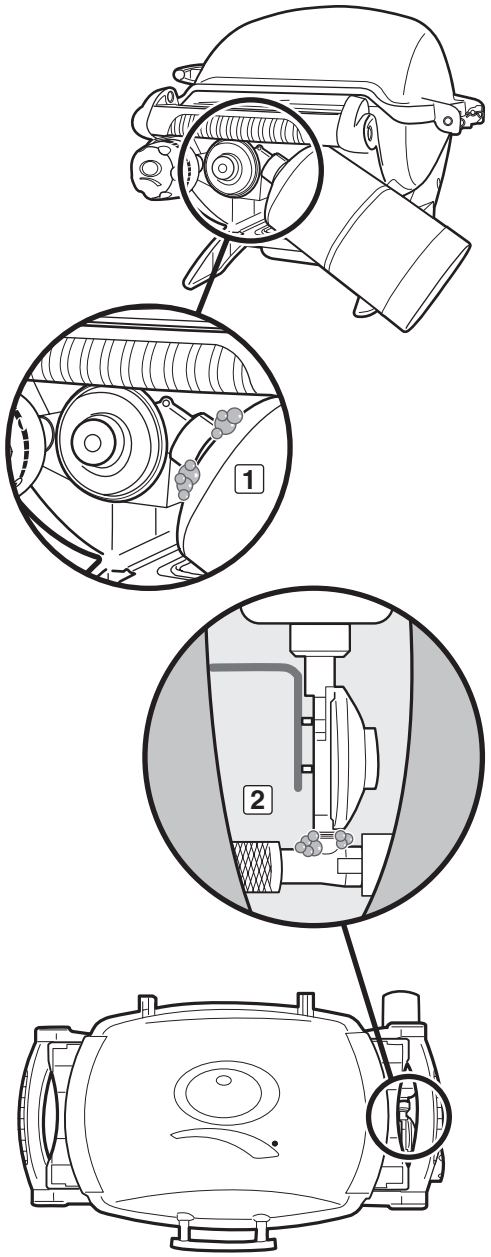
b) La conexión de la válvula al regulador **(2)**.

⚠ ADVERTENCIA: Si hay una fuga en la conexión (2), retire el cilindro de propano. NO OPERE LA BARBACOA. Contacte al Representante de Servicios al Cliente en su área utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.

C) Al completar las pruebas de detección de fugas, enjuague las conexiones con agua.

NOTA: Dado que algunas soluciones para la detección de fugas, incluyendo el agua y jabón, pueden ser ligeramente corrosivas, todas las conexiones deberán enjuagarse con agua después de realizar las pruebas de detección de fugas.

Ahora ya está listo para usar la barbacoa.



LA SEGURIDAD PRIMERO

Es una buena idea entrar en el hábito de realizar unos cuantos chequeos de seguridad antes de empezar a asar a la parrilla.

La seguridad debe ser tomada en cuenta al decidir dónde colocar y operar la barbacoa. Asegúrese de leer las siguientes advertencias antes de instalar o de usar la barbacoa.

ADVERTENCIAS:

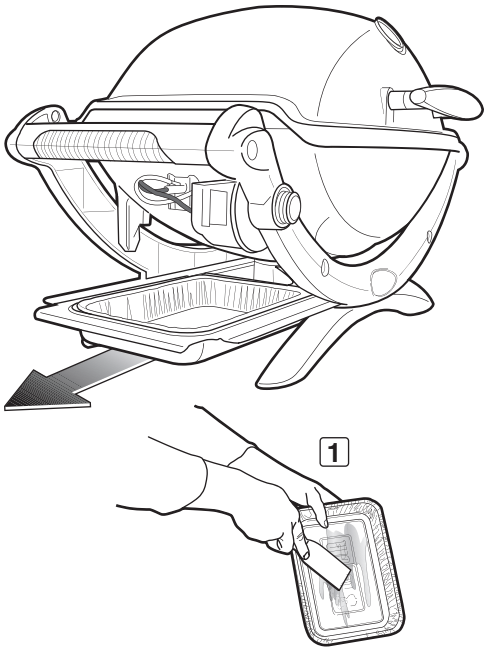
- ⚠ **Utilice esta barbacoa solamente en un área bien ventilada al aire libre. No la utilice en un garaje, edificio, pasadizo techado o en cualquier otra área cerrada.**
- ⚠ **La barbacoa de gas Weber® no debe utilizarse debajo de un techo combustible.**
- ⚠ **La barbacoa de gas Weber® no ha sido diseñada para instalarse en o sobre vehículos o botes recreativos.**
- ⚠ **Mantenga el área de cocinar libre de vapores y líquidos inflamables tales como gasolina, alcohol, etc. y materiales combustibles.**
- ⚠ **La caja de cocción entera se calienta al usarse. No la toque.**
- ⚠ **No mueva la barbacoa de gas Weber® cuando esté en funcionamiento o mientras esté caliente.**
- ⚠ **Cuando se esté cocinando, el aparato deberá estar sobre una superficie nivelada y estable en un área libre de materiales combustibles. Una superficie de asfalto (asfaltado) puede que no sea aceptable para este propósito.**

PLATO RECOLECTOR DESMONTABLE Y BANDEJA DE GOTEO DESECHABLE

La barbacoa fue construida con un sistema de captación de grasa, que conduce la grasa en dirección contraria a los alimentos y hacia un plato recolector desmontable. Para su comodidad, también puede forrar el plato recolector desmontable con una bandeja de goteo desechable Weber®, que le ayudará a mantener el plato recolector desmontable limpio durante más tiempo.

El limpiar el plato recolector desmontable es tan importante como la limpieza de la caja de cocción. Cada vez que vaya a usar la barbacoa, compruebe que no se haya acumulado grasa en el plato recolector desmontable. Elimine el exceso de grasa con una espátula de plástico **(1)**. Lave el plato recolector desmontable con agua jabonosa y enjuáguelo con agua limpia.

- ⚠ **ADVERTENCIA: Previo a cada uso, revise si hay acumulación de grasa en el plato recolector desmontable o en la bandeja de goteo desechable. Elimine cualquier exceso de grasa para evitar un incendio. Un incendio de grasa puede causar lesiones corporales graves o daños materiales.**
- ⚠ **PRECAUCIÓN: No forre la caja de cocción, el plato recolector desmontable o la bandeja de goteo desechable con papel de aluminio.**



CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

- Siempre precaliente la barbacoa antes de cocinar en la misma. Ajuste el/los quemador(es) a fuego alto y cierre la tapa; precaliente durante 10 a 15 minutos.
- La temperatura de la barbacoa de gas puede alcanzar temperaturas más calientes de lo normal durante los primeros usos.
- Los tiempos de las recetas de asado a la parilla se basan en una temperatura exterior de 70°F (21°C) y con escaso o ningún viento. Permita un mayor tiempo de cocción en días fríos o de viento, o a mayores altitudes. Permita menos tiempo de cocción en climas extremadamente calurosos.
- Las condiciones de asado a la parrilla pueden requerir el ajuste de las perillas de control de los quemadores para alcanzar las temperaturas de cocción correctas.
- Para alimentos siempre perfectamente asados, dore las carnes y cocine con la tapa cerrada.
- El aglomerar alimentos sobre una parrilla de cocción significa que se requerirá más tiempo para cocinar los alimentos.
- Recorte el exceso de grasa de los bistecs, chuletas y asados, dejando apenas ¼ de pulgada (6.4 mm) de grasa. Menos grasa facilita la limpieza, y es una garantía casi absoluta contra las indeseadas llamaradas.
- Por lo general, las piezas de carne más grandes requerirán mayor tiempo de cocción por libra (kilo) que las piezas más chicas.
- Algunos alimentos, tales como un guiso o un filete delgado de pescado, requerirán de un recipiente para asarlos. Las bandejas desechables de aluminio son muy convenientes, pero puede usarse cualquier olla de metal con asas resistentes al calor.
- Los alimentos asados dentro de recipientes, tales como judías en salsa de tomate, tomarán más tiempo si se cocinan en una cacerola profunda que en una bandeja de hornear poco profunda.
- Use tenacillas en vez de un tenedor para dar la vuelta y manipular las carnes a fin de evitar perder los jugos naturales. Use dos espátulas para manipular un pescado grande entero.
- Asegúrese siempre de que la caja de cocción y el plato recolector de grasa estén limpios y libres de desechos.
- No forre la caja de cocción con papel de aluminio. Ello pudiera prevenir que la grasa fluya al plato recolector de grasa.
- Si llegase a presentarse una llamarada indeseada, apague el/los quemador(es) y mueva los alimentos a otra zona de la parrilla de cocción. Cualquier llama se apagará rápidamente. Una vez que las llamas se apaguen, vuelva a encender la parrilla. JAMÁS USE AGUA PARA EXTINGUIR LAS LLAMAS EN UNA BARBACOA DE GAS.
- El usar un temporizador le ayudará a alertarle cuando "bien cocido" esté a punto de convertirse en "sobre cocido."
- Una leve capa de aceite ayudará a dorar la comida de manera pareja y prevendrá que ésta se pegue a la parrilla de cocción. Siempre aplique el aceite con un cepillo o como spray, sobre la comida, no directamente sobre la parrilla de cocción.
- Cuando se use un adobo, salsa, o glaseado con un alto contenido de azúcar u otros ingredientes que se queman con facilidad, aplíquelos a la comida con un cepillo solamente durante los últimos 5 a 10 minutos del asado.

PRECALENTAMIENTO

Es importante precalentar la barbacoa antes de asar. Para precalentar: Encienda la barbacoa de acuerdo con las instrucciones en esta Guía del Propietario; a continuación, gire el/los quemador(es) a la posición (ϟ) de encendido/fuego alto, cierre la tapa y precaliente la barbacoa. Esto tomará unos 10 a 15 minutos según tales condiciones como la temperatura del aire y el viento. Tras precalentar, puede ajustar el/los quemador(es) según su preferencia.

⚠ **ADVERTENCIA: Si llegasen a apagarse el o los quemadores mientras la barbacoa esté en operación, cierre la perilla/todas las perillas de control de el/los quemodore(s). Abra la tapa y espere cinco minutos antes de tratar de volver a encender la barbacoa, siguiendo las instrucciones de encendido.**

COCCIÓN CUBIERTA

Todo asado a la parrilla deberá realizarse con la tapa cerrada para proporcionar un calor uniforme con una circulación pareja. Con la tapa cerrada, la barbacoa de gas cocinará de manera muy parecida a un horno de convección. El termómetro en la tapa, una característica de algunas de nuestras barbacoas, indica la temperatura de cocción en el interior de la barbacoa. Todo el precalentamiento y asado a la parrilla se realiza con la tapa cerrada. Nada de miraditas - se pierde calor cada vez que usted abre la tapa.

SISTEMA DE CAPTACIÓN DE GRASA

Unas características del exclusivo diseño de la parrilla de cocción son los rieles de hierro fundido instalados a un ángulo que desvían la grasa en dirección contraria al/a los tubo(s) del/de los quemador(es), y de esa manera previenen llamaradas que pueden carbonizar los alimentos. La grasa remanente fluye a una bandeja colectora desmontable que se desliza hacia afuera para facilitar su limpieza.

Para más sugerencias y recetas de asados, visite www.weber.com®.

MÉTODOS DE ENCENDIDO DEL QUEMADOR

Hay dos formas de encender el quemador. La primera es mediante el uso del sistema de encendido incorporado a su barbacoa. La segunda es con un cerillo.

A continuación se indican los pasos para encender la barbacoa con el sistema de encendido. En la página siguiente se encuentran los pasos para encender la barbacoa con un cerillo.

Instrucciones resumidas para el encendido se encuentran en la mesa desplegable derecha (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).

ENCENDIDO DEL QUEMADOR

A) Abra la tapa de la barbacoa (1).

⚠ PELIGRO

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador de la barbacoa, o no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales graves o la muerte.

B) Despliegue las mesas laterales **(2) (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200)**.
C) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté en la posición (○) apagada **(3)**. Verifíquelo presionando la perilla de control del quemador hacia abajo y girándola en dirección de las agujas del reloj hasta que se detenga.
D) Confirme que el cilindro esté correctamente instalado. Consulte la "INSTALACIÓN DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO."
E) Presione la perilla de control del quemador y gírela en dirección contraria a las aguas del reloj a la posición (ϟ) de encendido/fuego alto **(4)**.
F1) Pulse el botón rojo de encendido varias veces, de manera que haga clic cada vez **(5a) (Q® 1000, Q® 2000).**
O
F2) Pulse y sostenga presionado el botón de encendido electrónico **(5b) (Q® 1200, Q® 2200)**. Oirá al encendedor chisporrotear.
G) Verifique que el quemador esté encendido viendo hacia abajo a través de las parrillas de cocción. Deberá ver una llama.

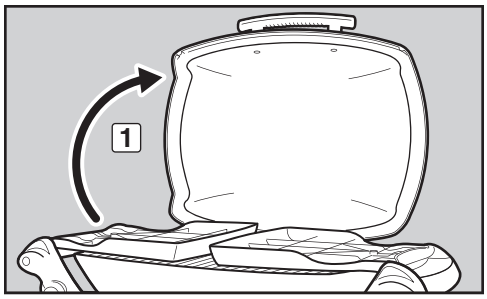
⚠ ADVERTENCIA: Mientras lo enciende, no se incline sobre la barbacoa abierta.

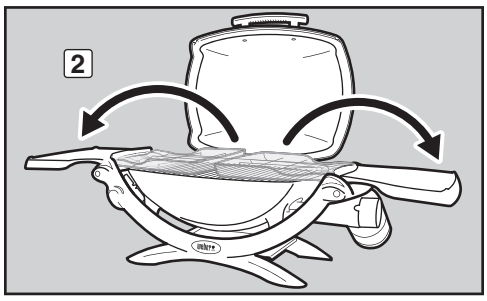
⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no llegase a encenderse en el lapso de cinco segundos, pare, cierre la perilla de control del quemador y espere cinco minutos para permitir que el gas se disipe antes de volver a intentarlo o encender la barbacoa con un cerillo.

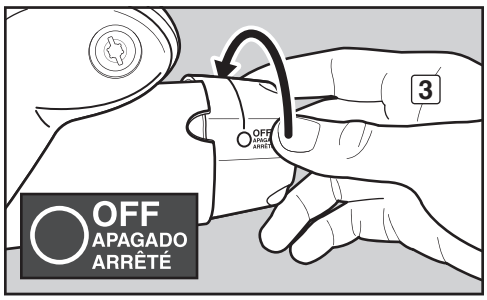
PARA APAGAR EL QUEMADOR

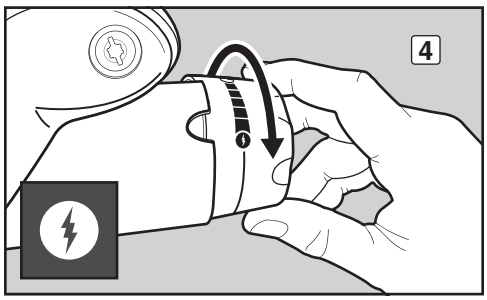
Presione la perilla de control del quemador y gírela en sentido de las agujas del reloj a la posición (○) apagada.

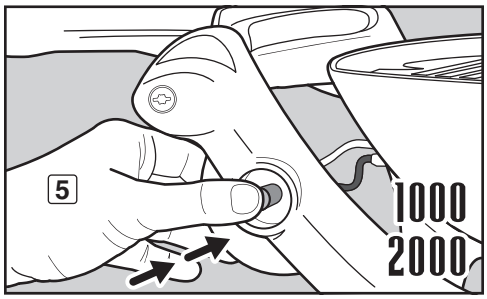
⚠ PRECAUCIÓN: No pliegue las mesas laterales hasta que la parrilla esté fría (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).

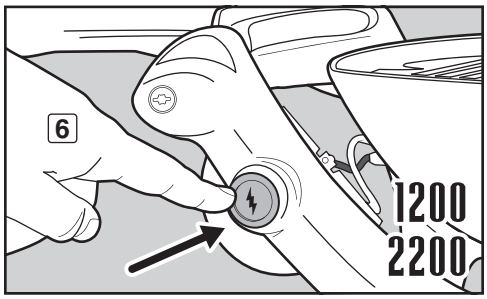












Algunas baterías cuentan con un envoltorio protector de plástico alrededor de ellas. Este plástico debe ser retirado antes de intentar encender la barbacoa.
No confunda este plástico con la etiqueta de la batería.

ENCENDIDO Y USO DEL QUEMADOR

ENCENDIDO DEL QUEMADOR – Encendido con un cerillo

A) Abra la tapa de la barbacoa **(1)**.

⚠ PELIGRO

El no abrir la tapa mientras se esté encendiendo el quemador de la barbacoa, o no esperar cinco minutos para que el gas se disipe si la barbacoa no se enciende, puede resultar en una llamarada explosiva, la cual puede causar lesiones corporales graves o la muerte.

B) Despliegue las mesas laterales **(2) (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200)**.
C) Asegúrese de que la perilla de control del quemador esté en la posición (○) apagada **(3)**. Verifíquelo presionando la perilla de control del quemador hacia abajo y girándola en dirección de las agujas del reloj hasta que se detenga.
D) Confirme que el cilindro esté correctamente instalado. Consulte la "INSTALACIÓN DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO."
E) Encienda un cerillo y coloque la llama debajo del orificio para la llama del cerillo **(4)**. Mientras sostiene el cerillo encendido, presione la perilla de control del quemador y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición (ϟ) de encendido/fuego alto **(5)**.
F) Verifique que el quemador esté encendido viendo hacia abajo a través de las parrillas de cocción **(6)**. Deberá ver una llama.

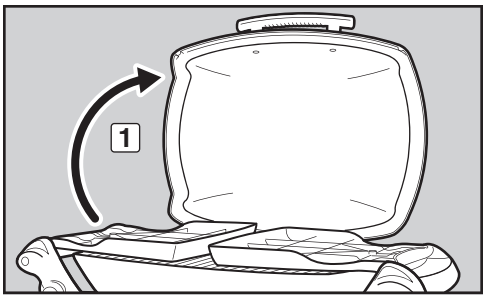
⚠ ADVERTENCIA: Mientras lo enciende, no se incline sobre la barbacoa abierta. Mantenga su cara y cuerpo alejados por lo menos a una distancia de 12 pulgadas (30 cm) del orificio de encendido con cerillo al encender la barbacoa.

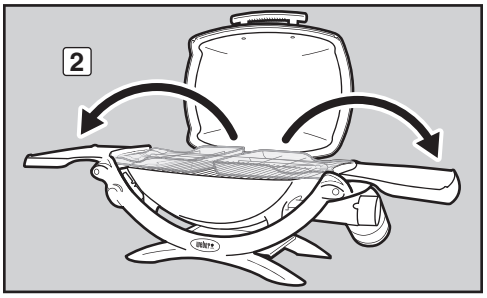
⚠ ADVERTENCIA: Si el quemador no llegase a encenderse en el lapso de cinco segundos, pare, cierre la perilla de control del quemador y espere cinco minutos para permitir que el gas se disipe antes de volver a intentarlo.

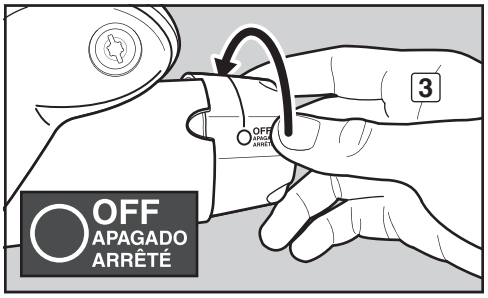
PARA APAGAR EL QUEMADOR

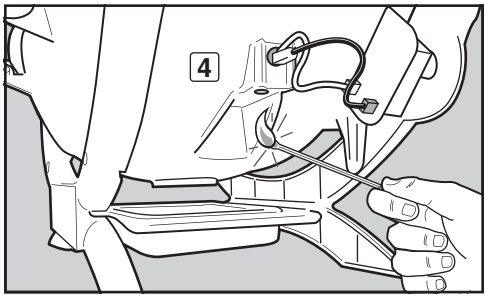
Presione la perilla de control del quemador y gírela en sentido de las agujas del reloj a la posición (○) apagada.

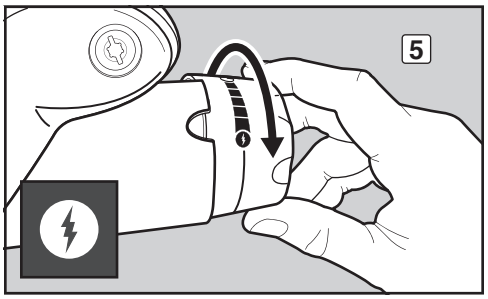
⚠ PRECAUCIÓN: No pliegue las mesas laterales hasta que la parrilla esté fría (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200).











RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMAS	SOLUCIONES
El quemador no se enciende al pulsar el botón de encendido.	Asegúrese de que el gas fluya al quemador intentando encender el quemador con un cerillo. Consulte la sección "ENCENDIDO DEL QUEMADOR - Encendido con un cerillo." Si el encendido con un cerillo es exitoso, el problema está en el sistema de encendido. Consulte el "MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO CON BOTÓN (Q® 1000 y Q® 2000)" o "MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO (Q® 1200 y Q® 2200)."
	Asegúrese de que los cables estén debidamente insertados dentro de los terminales en el ensamble del electrodo de encendido. Compruebe que los cables estén conectados a los terminales en el encendedor de botón (Q® 1000 & Q® 2000) o en el módulo electrónico de encendido (Q® 1200 y Q® 2200). Consulte la sección "MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO CON BOTÓN (Q® 1000 & Q® 2000)" o "MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO (Q® 1200 & Q® 2200)."
	Si se instala una batería nueva, confirme que se ha retirado la envoltura de plástico de la batería. Verifique que la batería esté en buen estado e instalada correctamente. Consulte "MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO (Q® 1200 y Q® 2200)."
El quemador lateral no se enciende, o la llama está baja cuando la perilla de control del quemador está en la posición (ϟ) de fuego alto.	El nivel de gas propano licuado en el cilindro podría estar bajo o el cilindro está vacío. Reemplace el cilindro de propano licuado. Consulte "DESMONTAJE DEL CILINDRO DE PROPANO LICUADO."
El quemador produce llamas con un patrón errático. **La llama está baja cuando el quemador está en la posición (ϟ) de fuego alto.** **Las llamas no corren a lo largo de todo el tubo del quemador.**	Limpie los orificios de los quemadores que corren a todo lo largo del tubo del quemador. Consulte la sección de "MANTENIMIENTO ANUAL."
El quemador lateral quema con una llama amarilla o anaranjada, conjuntamente con un olor a gas.	Revise que no haya posibles obstrucciones en la malla contra arañas e insectos. (Taponamiento de orificios.) Limpie la malla contra arañas e insectos. Consulte la sección de "MANTENIMIENTO ANUAL."
Se producen llamaradas. **⚠ PRECAUCIÓN: No forre la caja de cocción con hoja de aluminio.**	La barbacoa debe precalentarse con el quemador a fuego alto durante 10 a 15 minutos.
	Limpie las parrillas de cocción a fondo para eliminar la grasa. Consulte la sección de "LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA."
	La caja de cocción puede estar sucia y no permite que la grasa fluya al plato recolector desmontable. Limpie la caja de cocción. Consulte la sección de "LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA."
La parte interna de la tapa pareciera estar "pelándose." **(Se parece al desprendimiento de pintura.)**	El interior de la tapa es de aluminio fundido. No está pintada. No puede "pelarse." Lo que está viendo es grasa asada que se ha convertido en carbón y se está descascarando. **ESTO NO ES UN DEFECTO.** Limpie a fondo. Consulte la sección de "LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA."

Si los problemas no pueden corregirse usando cualquiera de estos métodos, por favor contacte al Representante de Atención al Cliente en su área usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.

CÓMO MANTENER LA BARBACOA WEBER® EN EXCELENTES CONDICIONES

⚠ PELIGRO

El no corregir cualquier problema descrito en esta página podría resultar en un incendio, que podría causar lesiones corporales serias o la muerte y daños materiales.

Para mantener la barbacoa de gas Weber® funcionando de forma segura y eficiente como el primer día, le recomendamos que inspeccione y limpie las mallas contra arañas y demás insectos, los tubos de los quemadores y los orificios de la válvulas al menos una vez al año. A continuación se muestra información importante acerca de estas dos áreas de la barbacoa que deben someterse a mantenimiento anual.

Si usted observa un patrón incorrecto de la llama o un orificio de quemador obstruido, proceda a las instrucciones de "LIMPIEZA O REEMPLAZO DE LOS TUBOS DE LOS QUEMADORES" en la página siguiente.

PATRÓN DE QUEMADO DE LOS QUEMADORES

El o los tubos de los quemadores de la barbacoa de gas Weber® fue/fueron ajustados en la fábrica para obtener la mezcla correcta de aire y gas. El patrón correcto de la llama se muestra en la ilustración y se describe a continuación:

- Tubo(s) del o de los quemador(es) **(1)**
- Las puntas ocasionalmente titilan con un color amarillo **(2)**
- Azul claro **(3)**
- Azul oscuro **(4)**

Revise el patrón de la llama del quemador. Si las llamas no se corresponden con la descripción anterior, ello podría ser una indicación de que la(s) malla(s) contra arañas y demás insectos se ha(n) ensuciado o obstruido.

MALLA(S) WEBER® CONTRA ARAÑAS/ INSECTOS

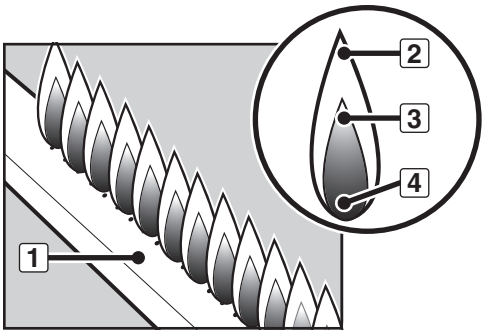
La(s) entrada(s) de aire de combustión del o de los tubo(s) de los quemadores **(5)** está(n) equipada(s) con malla(s) de acero inoxidable para ayudar a evitar que las arañas y otros insectos tejan telarañas y construyan nidos dentro de la sección del venturi **(6)** del o de los tubo(s) de los quemadores. Estos nidos pueden obstruir el flujo normal de gas, y pueden causar que el gas fluya de vuelta hacia afuera por la(s) abertura(s) del aire de combustión **(7)** . Síntomas de este tipo de obstrucción incluyen el olor a gas en conjunción con llamas del quemador que tienen un semblante perezoso de color amarillo. Esto podría resultar en un incendio **(8)** en y alrededor de la(s) válvula(s) de gas, causando serios daños a la barbacoa.

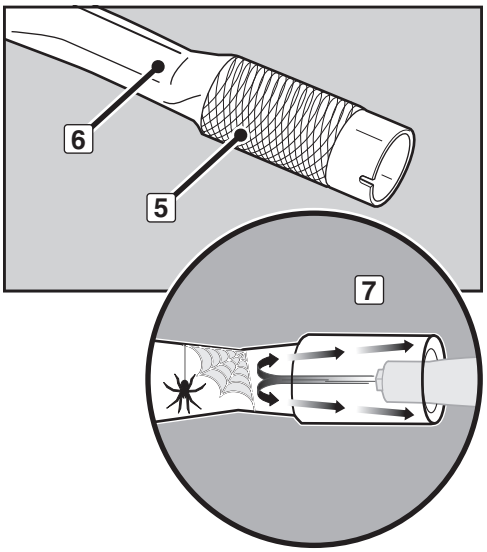
NOTA: Si la malla contra arañas y demás insectos se dañase o no pudiese limpiarse, sírvase ponerse en contacto con el Representante de Servicios al Cliente de su zona, cuya datos de contacto encontrará en nuestro sitio en la Internet. Conéctese a www.weber.com®.

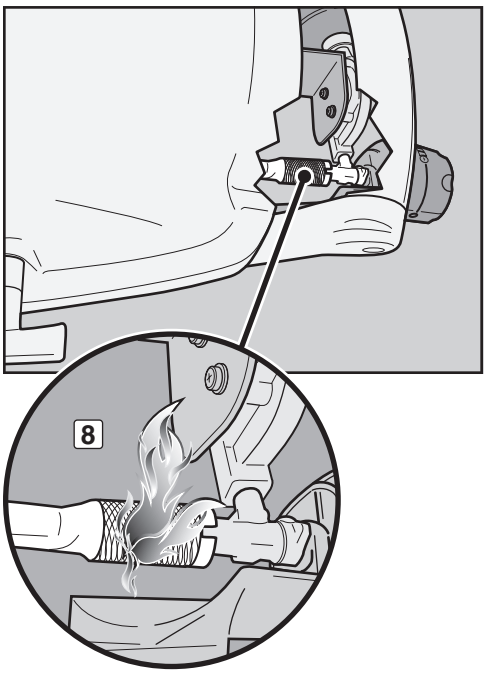
ORIFICIOS DE LOS TUBOS QUEMADORES

Con el tiempo, por el uso repetido de la barbacoa, los orificios de los tubos de los quemadores se ensucian. Los orificios obstruidos y sucios pueden restringir el flujo pleno del gas. Las siguientes son maneras de determinar si los orificios de los tubos de los quemadores están sucios o bloqueados.

- La barbacoa no alcanza la temperatura deseada
- La barbacoa se calienta de manera irregular
- Uno o más de los quemadores no se encienden







LIMPIEZA O REEMPLAZO DE LOS TUBOS DE LOS QUEMADORES

Confirme que la barbacoa esté apagada y fría

A) Verifique que la perilla de control del quemador esté en la posición apagada (○). Verifíquelo presionando la perilla de control del quemador hacia abajo y girándola en dirección de las agujas del reloj hasta que se detenga.
B) Desconecte el cilindro de propano licuado.
C) Retire la tapa.
D) Retire las parillas de cocción.

Retire el tubo del quemador

Usted necesitará: Un destornillador hembra de 3/8".
A) Retire el tornillo que sujeta el tubo del quemador a la caja de cocción **(1)**.
B) Con cuidado deslice el tubo del quemador fuera de la caja de cocción **(2)**.

Limpie el tubo del quemador

Usted necesitará: Una linterna, un alambre (un gancho de ropa enderezado), un cepillo de cerdas de acero inoxidable adecuado y un cepillo de cerdas suaves (cepillo de dientes).
A) Revise el interior del tubo del quemador con una linterna **(3)**.
B) Limpie cualquier suciedad o bloqueo desde el interior de los tubos con el alambre **(4).**
C) Revise la malla contras arañas y demás insectos en el extremo del tubo del quemador y límpiela con un cepillo de cerdas suaves **(5)**.

⚠ PRECAUCIÓN: No limpie la malla contra arañas y demás insectos con herramientas duras o afiladas. No la desmonte ni agrande los orificios de la misma.

D) Utilice el cepillo de cerdas de acero para limpiar el exterior del tubo del quemador. Esto se hace para asegurarse de que todas las aberturas del quemador que corren a lo largo de la longitud del tubo estén completamente abiertas **(6)**.

⚠ PRECAUCIÓN: Al limpiar, no agrande las aberturas del quemador.

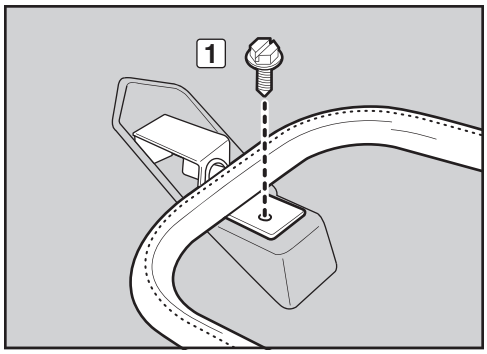
Vuelva a instalar el tubo del quemador

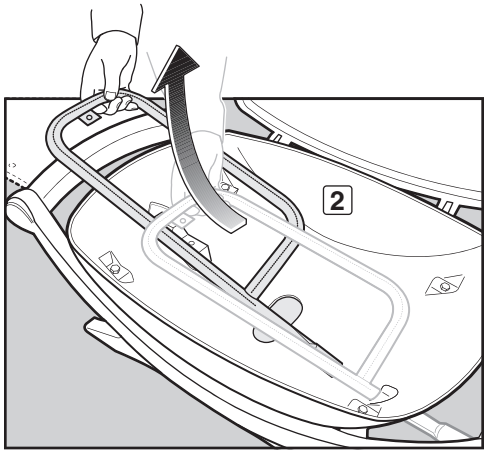
Usted necesitará: Un destornillador hembra de 3/8".
A) Deslice con cuidado el tubo del quemador de vuelta en el orificio del lado derecho de la caja de cocción, alineando la abertura del tubo del quemador con el orificio de la válvula.
B) Vuelva a colocar el tornillo que sujeta el tubo del quemador a la caja de cocción.

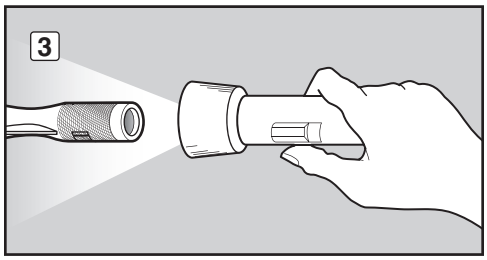
⚠ PRECAUCIÓN: La abertura del tubo del quemador (7) deberá posicionarse correctamente sobre el orificio de la válvula (8).

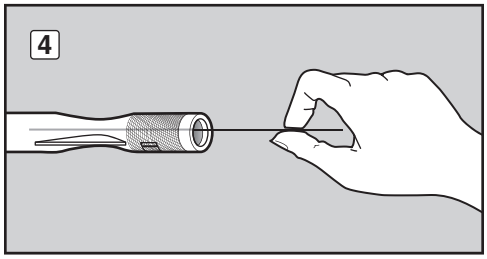
⚠ ADVERTENCIA: Cada vez que conecte o desconecte una conexión de gas, deberá verificar que no haya fugas de gas. Consulte "REVISIONES PARA DETECTAR FUGAS DE GAS."

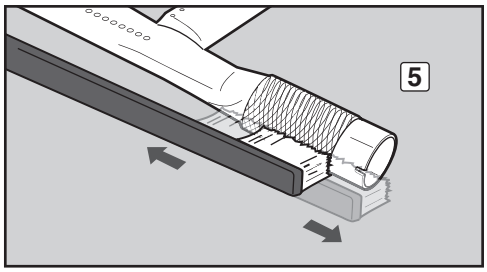
C) Vuelva a colocar la tapa.
D) Vuelva a colocar en su sitio las parrillas de cocción.

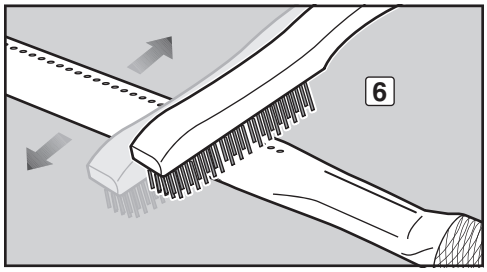


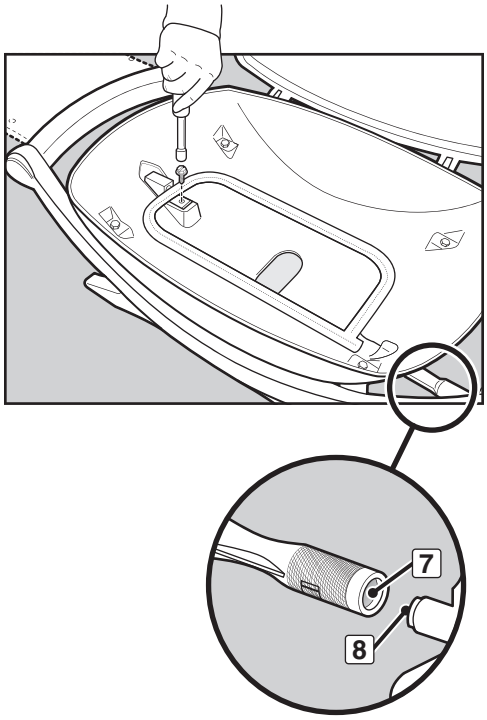












HERMOSA—POR DENTRO Y POR FUERA

Los propietarios de las barbacoas Weber® están muy orgullosos de sus barbacoas. Haga alarde de su orgullo y alegría. Mantenga su barbacoa limpia y hermosa por dentro y por fuera siguiendo estos pasos de mantenimiento de rutina.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR DE LA BARBACOA

Para mantener el exterior de su barbacoa en el mejor aspecto posible, siga las siguientes pautas para limpiar la misma de manera segura.

⚠ ADVERTENCIA: Apague la barbacoa de gas Weber® y espere a que se enfríe antes de limpiarla.

Superficies pintadas, esmaltadas y de plástico

Use una solución de agua jabonosa tibia para limpiar las superficies externas; luego enjuáguelas con agua.

IMPORTANTE: No utilice limpiadores que contengan ácido, destilado de petróleo o xileno. Sobre la superficie de la barbacoa o del carro, no utilice limpiadores de horno, limpiadores abrasivos (limpiadores de cocinas), limpiadores que contengan productos cítricos, o almohadillas de limpieza abrasivas.

Las mesas desplegables (Q® 1200, Q® 2000, Q® 2200) no deberán usarse como tablas de corte.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA BARBACOA

Para mantener la barbacoa funcionando de forma segura y eficiente, es importante eliminar la suciedad y el exceso de grasa que pueda haberse acumulado en el interior de la misma. Siga las siguientes pautas para la limpieza segura.

Dentro de la tapa

La grasa acumulada escamada se asemeja a las escamas de pintura. Limpie el interior de la tapa con una toalla de papel para evitar la acumulación de grasa. Lave el interior de la tapa con agua tibia y jabón; luego enjuague con agua.

Componentes de la caja de cocción y el tubo del quemador

Usted necesitará: Un cepillo de cerdas de acero inoxidable, y una espátula de plástico rígido.

A) Raspe y cepille las parrillas de cocción con la espátula y el cepillo. Retire las parrillas de cocción y colóquelas al lado.

⚠ PRECAUCIÓN: Los cepillos de parrilla deben revisarse con regularidad para comprobar que no tengan cerdas sueltas o un excesivo desgaste. Reemplace el cepillo en caso de encontrar cerdas sueltas en las parrillas de cocción o en el cepillo. Weber sugiere comprar un cepillo de parrilla de acero inoxidable nuevo al principio de cada primavera.

⚠ PRECAUCIÓN: No limpie las parrillas de cocción en un horno autolimpiante.

B) Quite cualquier resto de tubo del quemador. No agrande los orificios del quemador (aberturas) que corren a lo largo de la longitud del tubo del quemador **(1)**.

C) Cuando termine la limpieza, vuelva a colocar en su lugar las parrillas de cocción.

Caja de cocción

Lave el interior de la caja de cocción con agua tibia y jabón; luego enjuague con agua.

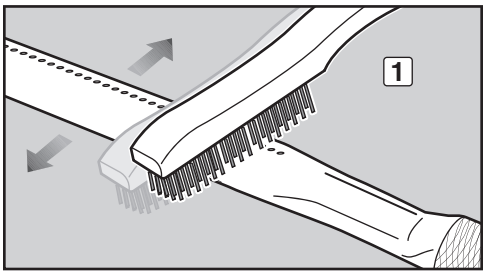
Plato recolector desmontable y bandeja de goteo desechable

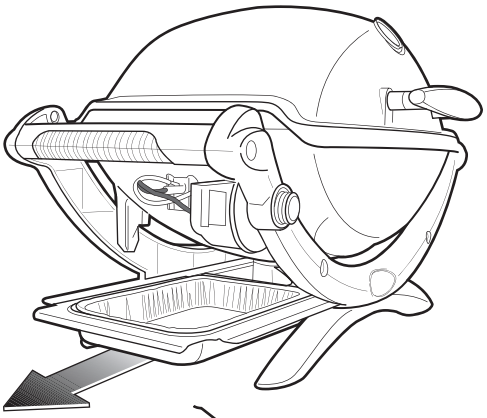
La barbacoa fue construida con un sistema de captación de grasa, que conduce la grasa en dirección contraria a los alimentos y hacia un plato recolector desmontable. Para su comodidad, también puede forrar el plato recolector desmontable con una bandeja de goteo desechable Weber®, que le ayudará a mantener el plato recolector desmontable limpio durante más tiempo.

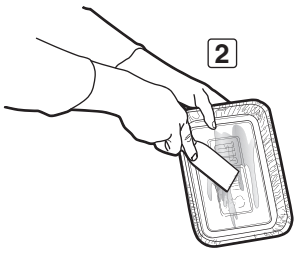
El limpiar el plato recolector desmontable es tan importante como la limpieza de la caja de cocción. Cada vez que vaya a usar la barbacoa, compruebe que no se haya acumulado grasa en el plato recolector desmontable. Elimine el exceso de grasa con una espátula de plástico **(2)**. Lave el plato recolector desmontable con agua jabonosa y enjuáguelo con agua limpia.

⚠ ADVERTENCIA: Previo a cada uso, revise si hay acumulación de grasa en el plato recolector desmontable o en la bandeja de goteo desechable. Elimine cualquier exceso de grasa para evitar un incendio. Un incendio de grasa puede causar lesiones corporales graves o daños materiales.

⚠ PRECAUCIÓN: No forre la caja de cocción, el plato recolector desmontable o la bandeja de goteo desechable con papel de aluminio.







OPERACIONES DEL SISTEMA DE ENCENDIDO

El encendedor suministra una chispa para el conjunto del electrodo de encendido. Ya sea que usted está realizando un mantenimiento de rutina o llevando a cabo un chequeo para la resolución de un problema en el sistema de encendido, lea lo siguiente para mantener el sistema de encendido funcionando correctamente.

⚠ ADVERTENCIA: Todos los controles de gas y válvulas de suministro deberán estar cerrados en la posición apagada (OFF).

Si el encendedor de la barbacoa Q® no llegase a encenderse, tendrá que determinar dónde se origina el problema: con el flujo de gas o con el sistema de encendido. Comience tratando de encender el quemador con un cerillo. Consulte la sección "ENCENDIDO DEL QUEMADOR - Encendido con un cerillo". Si el encendido con un cerillo es exitoso, el problema está en el sistema de encendido.

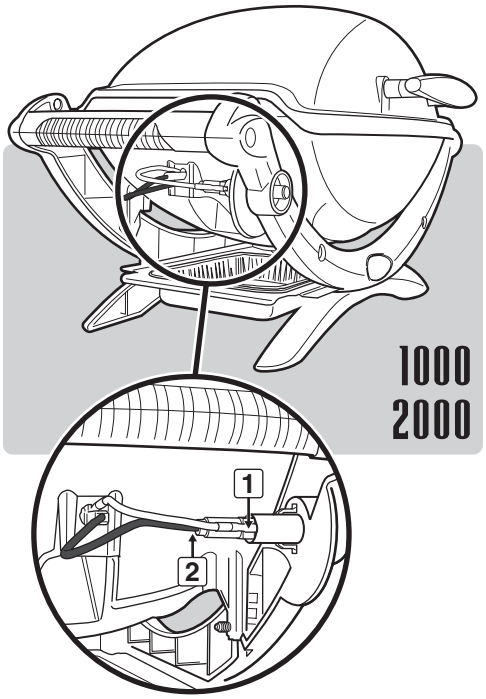
MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE BOTÓN DE ENCENDIDO (Q® 1000 & Q® 2000)

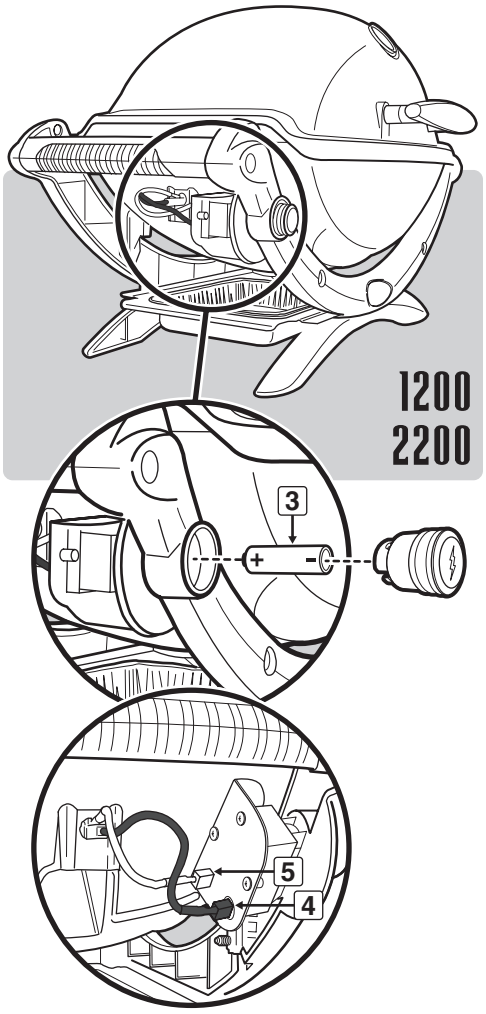
- Compruebe que tanto el cable de ignición blanco **(1)** como el negro **(2)** estén correctamente conectados.
- Verifique que el botón de encendido puede presionarse, que hace clic y que luego retorna a su posición hacia afuera.

MANTENIMIENTO DEL SISTEMA DE ENCENDIDO ELECTRÓNICO (Q® 1200 & Q® 2200)

- Verifique que la batería AAA (sólo alcalinas) esté en buen estado e instalada correctamente **(3).** Algunas baterías cuentan con un envoltorio protector de plástico alrededor de ellas. Este plástico debe ser quitado antes de instalar la batería. No confunda este plástico con la etiqueta de la batería.
- Asegúrese de que ambos cables de encendido estén correctamente conectados al módulo de encendido. El cable negro al terminal negro **(4)**, el cable blanco al terminal blanco **(5).**
- Asegúrese de que el botón del encendido electrónico esté funcionando prestando atención de si hace "clic" y viendo si se están produciendo chispas en el quemador.

Si el sistema de encendido electrónico todavía no logra encender el quemador, contacte al Representante de Servicio a los Clientes en su zona usando la información de contacto en nuestro sitio web. Conéctese a www.weber.com®.





Para obtener las bandejas de goteo desechables y las parrillas de cocción de reemplazo, póngase en contacto con el distribuidor local en su zona o visite www.weber.com®. Si necesita más ayuda, póngase en contacto con su Representante de Servicio al Cliente.

MEMO

MEMO